

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств  
Кафедра ТК и ПБ

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СКОТА, ПТИЦЫ И  
КРОЛИКОВ: ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ**

ФГОС СПО

по специальности *19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»*

Курс 2,3

Семестр 4,5

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 3 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Рыгалова Е.А., канд. техн. наук, доцент

«18» марта 2022г

Программа разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор

«12» марта 2022г

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	<b>4</b>
1.1. Внешние и внутренние требования .....	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе .....	5
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>7</b>
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3.1 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	8
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	10
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>12</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>12</b>
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	13
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>15</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>15</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>16</b>
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

## **Аннотация**

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК 1-9, профессиональных компетенций ПК 1.1 – 1.4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки мяса птицы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению практических работ, оценки самостоятельной работы студента, включая доклады, и промежуточный контроль в форме диф.зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 146 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (94 часа) и (52 час) самостоятельной работы студента.

### **1. Требования к дисциплине**

#### **1.1. Внешние и внутренние требования**

Дисциплина «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» включена в ОПОП, профессионального модуля МДК.01.02. Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 - проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

- ПК 1.2 - производить убой скота, птицы и кроликов.  
ПК 1.3 - вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.  
ПК 1.4 - обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

## 1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология переработки мяса птицы», являются «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Введение в специальность», «Технология обработки продуктов убоя».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью контрольных вопросов, оценки самостоятельной работы студентов, включая доклады и выполнение контрольной работы.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – диф.зачета.

## 2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

**Цель дисциплины** - состоит в формировании у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по технологии первичной обработки птицы, производства яйцо- и птицепродуктов в области производственно - технологической деятельности.

**Задачи** преподавания дисциплины состоят в приобретении практических навыков в области убоя и переработки птицы, холодильной обработки сырья и продукции, пищевой и биологической ценности сырья при производстве птицепродуктов, разделки тушек и производства полуфабрикатов, производства колбас, кулинарных изделий, консервов из мяса птицы, переработки яйца и производства яйцопродуктов.

Программа также нацелена на изучение вопросов переработки вторичного сырья (обработки перопухового сырья, побочной продукции потрошения, производства кормовой и технической продукции).

В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- порядок приема птицы;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- режимы холодильной обработки мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке птицы.

В результате изучения дисциплины студенты должны **уметь**:

- как определять категории птицы;
- как контролировать подготовку и передачу птицы в цеха переработки;
- как вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы;
- как проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы;
- как оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории.

В результате изучения дисциплины студент должен **владеть**:

- практическими навыками по технологиям первичной переработки птицы;
- практическими навыками по хранению мяса птицы.

Реализация в дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и учебно-

го плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 - проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 - производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 - вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 - обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	час.	по семестрам	
		№4	№5
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>146</b>	<b>85</b>	<b>61</b>
<b>Аудиторные занятия</b>			
в том числе:			
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)	-	-	-
<b>Практические занятия (ПЗ)</b>	<b>94</b>	<b>50</b>	<b>44</b>
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	<b>26</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	20	10	10
контрольные работы	10	10	-
самоподготовка к текущему контролю знаний	12	6	6
подготовка к диф.зачету	10	-	10
<b>Вид контроля:</b>		контрольная работа	диф.зачет

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план					
№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ПР	СРС	
Семестр № 4					
	Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы»	28	20	8	Контрольная работа
	Модуль 2. Технологический процесс убой птицы	28	20	9	Контрольная работа
	Модуль 3. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы	29	10	9	Контрольная работа
	<b>ИТОГО</b>	<b>85</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	
Семестр № 5					
	Модуль 4. Производство продуктов питания из мяса птицы	31	22	10	Диф.зачет
	Модуль 5. Яйца, яйцепродукты	30	22	16	Диф.зачет
	<b>ИТОГО</b>	<b>61</b>	<b>44</b>	<b>26</b>	

##### 4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины			
Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
Семестр № 4			
<b>Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы»</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>8</b>
Модульная единица 1.1 Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности	14	10	4
Модульная единица 1.2 Пищевая и биологическая ценность мяса птицы	14	10	4
<b>Модуль 2. Технологический процесс убой птицы</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>9</b>
Модульная единица 2.1 Транспортировка и убой птицы	14	10	5
Модульная единица 2.2 Технология убой и переработки птицы	14	10	4
<b>Модуль 3. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы</b>	<b>29</b>	<b>10</b>	<b>9</b>
Модульная единица 3.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов для производства продуктов	29	10	9

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
из мяса птицы			
<b>ИТОГО 4 семестр</b>	<b>85</b>	<b>50</b>	<b>26</b>
<b>Семестр № 5</b>			
<b>Модуль 4. Производство продуктов питания из мяса птицы</b>	<b>31</b>	<b>22</b>	<b>10</b>
Модульная единица 4.1 Производство различных продуктов питания из мяса птицы	31	22	10
<b>Модуль 5. Яйца, яйцепродукты</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>16</b>
Модульная единица 5.1 Строение, пищевая ценность яиц	14	10	8
Модульная единица 5.2 Яйцепродукты	16	12	8
<b>ИТОГО 5 семестр</b>	<b>61</b>	<b>44</b>	<b>26</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>146</b>	<b>94</b>	<b>52</b>

#### 4.3. Содержание модулей дисциплины

##### 4.3.1 Практические занятия

Таблица 4

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Семестр № 4</b>				
1.	<b>Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы»</b>		<b>тестирование</b>	<b>20</b>
	Модульная единица 1.1 Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности	Занятие № 1. Изучение пород сухопутной сельскохозяйственной птицы	выполнение и защита практической работы	5
		Занятие № 2. Изучение пород водоплавающей сельскохозяйственной птицы		5
	Модульная единица 1.2 Пищевая и биологическая ценность мяса птицы	Занятие № 3. Определение упитанности птицы, порядок сдачи и приема ее на птицеперерабатывающее предприятие	выполнение и защита практической работы	10
2.	<b>Модуль 2. Технологический процесс убой птицы</b>		<b>тестирование</b>	<b>20</b>
	Модульная единица 2.1 Транспортировка и убой птицы	Занятие № 4. Определение упитанности птицы, порядок сдачи и приема ее на птицеперерабатывающее предприятие	выполнение и защита практической работы	5

<sup>1</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое



№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 5. Изучение категорий упитанности тушек птицы, маркировка, упаковка и хранение мяса птицы	выполнение и защита практической работы	5
	<b>Модульная единица 2.2</b> Технология уоя и переработки птицы	Занятие № 6. Органолептическая оценка качества мяса птицы	выполнение и защита практической работы	5
		Занятие № 7. Методы химического анализа свежести мяса птицы	выполнение и защита практической работы	5
3.	<b>Модуль 3. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы</b>		<b>тестирование</b>	<b>10</b>
	<b>Модульная единица 3.1</b> Характеристика основного и вспомогательного сырья, вспомогательных материалов для производства продуктов из мяса птицы	Занятие № 8. Формованные (кусковые и реструктурированные) продукты из мяса птицы	выполнение и защита практической работы*	3
		Занятие № 9. Эмульгированные (измельчённые) продукты	выполнение и защита практической работы	3
		Занятие № 10. Сырье для производства формованных и эмульгированных продуктов из мяса птицы	выполнение и защита практической работы	2
		Занятие № 11. Вспомогательное сырье и материалы для производства формованных и эмульгированных продуктов из мяса птицы	выполнение и защита практической работы	2
<b>Семестр № 5</b>				
1.	<b>Модуль 4. Производство продуктов питания из мяса птицы</b>		<b>тестирование</b>	<b>22</b>
	<b>Модульная единица 4.1</b> Производство продуктов питания	Занятие № 12. Технология производства фасованного мяса птицы	выполнение и защита практической работы	2
		Занятие № 13. Технология изготовления вареных изделий из птицы	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 14. Оценка качества консервов из мяса птицы	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 15. Изготовление и исследование вареных колбас с использованием мяса птицы механической обвалки Оценка качества рубленых	выполнение и защита практической работы	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
		полуфабрикатов из мяса птицы		
		Занятие № 16. Проведение сравнительной оценки химического состава и свойств мяса птицы механической и ручной обвалки	выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 17. Схема разделки кур для получения натуральных полуфабрикатов	выполнение и защита практической работы	4
2.	<b>Модуль 5. Яйца, яйцепродукты</b>		<b>тестирование</b>	<b>22</b>
	<b>Модульная единица 5.1</b> Строение, пищевая ценность яиц	Занятие № 18. Особенности морфологического строения и химический состав яйца	выполнение и защита практической работы	10
	<b>Модульная единица 5.2</b> Яйцепродукты	Занятие № 19. Оценка качества яиц	выполнение и защита практической работы	12

\*Практическая подготовка (по модулям 1,2,3 предусмотрено выполнение практической работы, в структуре которой имеется раздел (технология производства), практическая подготовка предусмотрена в виде изучения и отработки технологии производства на практических занятиях, пример задания для контрольной работы для практической подготовки отображен в фонде оценочных средств дисциплины).

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Семестр № 4</b>			
<b>Модуль 1. Введение в курс «Технология переработки мяса птицы»</b>			<b>8</b>
		1. Виды, породы и направления продуктивности птицы.	1
		2. Основное сырье для птицеперерабатывающих предприятий.	1
		3. Характеристика основных тканей мяса птицы	1
		4. Автолитические изменения в мясе птицы после убоя	1
		5. Характеристика основных тканей мяса птицы	1
		6. Подготовка к текущему контролю знаний	1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		7. Выполнение контрольной работы	2
		8. Подготовка к диф.зачету	-
<b>Модуль 2.</b>		<b>Технологический процесс убой птицы</b>	<b>9</b>
		1. Предприятия для убой птицы	2
		2. Организация закупки, транспортировки и приема убойной птицы	2
		3. Технология убой и переработки птицы	0,5
		4. Оглушение или обездвиживание птицы	0,2
		5. Убой и обескровливание птицы	0,2
		6. Тепловая обработка	0,4
		7. Снятие оперения	0,4
		8. Потрошение птицы	0,4
		9. Охлаждение, сортировка, маркировка и упаковка тушек	0,4
		10. Послеубойный осмотр тушек и органов птицы	0,4
		11. Особенности переработки птицы на импортных линиях	0,5
		12. Фасовка мяса птицы	0,5
		13. Подготовка к текущему контролю знаний	2
		14. Выполнение контрольной работы	2
		15. Подготовка к диф.зачету	-
<b>Модуль 3.</b>		<b>Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов питания из мяса птицы</b>	<b>9</b>
		1. Основное и вспомогательное сырье для производства продуктов из мяса	1
		2. Характеристика вспомогательных материалов	2
		13. Подготовка к текущему контролю знаний	1
		14. Выполнение контрольной работы	5
		15. Подготовка к диф.зачету	-
		<b>Семестр № 5</b>	
<b>Модуль 4.</b>		<b>Производство продуктов питания из мяса птицы</b>	<b>10</b>
		3. Полуфабрикаты из мяса птицы	0,5
		4. Консервы из мяса птицы	0,5
		5. Колбасные изделия из мяса птицы	0,5
		6. Производство деликатесных продуктов из печени птицы	0,5
		7. Производство деликатесных продуктов из печени птицы	2
		8. Подготовка к текущему контролю знаний	2
		9. Выполнение контрольной работы	-
		10. Подготовка к диф.зачету	4
<b>Модуль 5.</b>		<b>Яйца, яйцепродукты</b>	<b>16</b>
		1. Строение яйца	4
		2. Химический состав и питательная ценность яиц	0,5
		3. Сортировка и оценка яиц	0,5
		4. Хранение яиц	0,5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		5. Подготовка к текущему контролю знаний	0,5
		6. Выполнение контрольной работы	-
		7. Подготовка к диф.зачету	10
<b>ВСЕГО</b>			<b>26</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</b>	19	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы, подготовка к диф.зачету	Диф.зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Балакирев Н.С. Переработка мяса птицы / Н.С. Балакирев. - М.: Агропромиздат, 2010. - 303 с
2. Великанова Е.Д. Биологическая ценность мяса птицы// Мясная индустрия. - 2012. - №1 - с. 47-49.
3. Глазков И.Г. Переработка продуктов птицеводства. - М.: Агропромиздат, 2011. - 287 с.
4. Дедков С.Н. Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 280 с.
5. Золотков И.Е. Качество и зрелость мяса цыплят-бройлеров // Птицеводство. - 2006. - №4 - С.35-38.
6. Истомина В.В. Технологические основы производства и переработки продукции птицеводства: Учебное пособие. М.: Издательство МГТУ им. Н.Э.Баумана, 2013. - 808 с.
7. Кондаков С.А. Порядок ввоза мяса птицы на таможенную территорию таможенного союза. М.: 2012. - 207 с.
8. Константинова Т.Е. Птица, мясо птицы и проблемы их переработки // Мясные технологии. М.: 2010. - №2 (50) - С.25-28.
9. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 90 с.

### 6.2. Дополнительная литература

1. Малахов С.Е. Производственно-экономический потенциал птицеводства // Пищевая промышленность. М.: 2011. - №9 - С.46-49.
2. Новаторов М.И. Товароведение упаковочных материалов и тары для мяса птицы: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия, 2012. - 320 с.
3. Светлова Л.П. Динамика качественных характеристик мяса птицы при хранении // Мясная индустрия. - 2014. - №6 - С.25-28.
4. Ткачук Е.И. Ввоз мяса птицы на таможенную территорию // Мясная индустрия. - 2012. - №12 - С.42-47.
5. Цейтлин К.Е. Переработка мяса птицы. М.: Юнити, 2010. - 240с.

6. Авакова И.Е. Товароведение и экспертиза мясных товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия, 2011. - 320 с.
7. Ивановский Т.К. Таможенное право и организация таможенного дела. М.: ИНФРА-М, 2013.
8. Лаврова Г.И. Перспективные технологии промышленного производства мяса бройлеров // Мясная индустрия. - 2013. - №5 - С. 43-46.
9. Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие – СПб.: Проспект науки, 2012.

### **6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

1. Технология производства консервов из мяса птицы и исследование их качества: Метод. указания к выполнению лаб. работы по курсу «Технология мяса и мясных продуктов» / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. Н.М. Ильина, С.В. Полянских. Воронеж, 2002. 24 с.
2. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: Метод. указания к выполнению лаб. работы по дисциплинам, «Современные технологии производства птицепродуктов» / Воронеж. гос. технол. акад.; Сост. С.В. Полянских. Воронеж, 2005. 32 с.
3. Бесланеев Э. В., Жуков А. А.- Учебное пособие по товароведению и экспертизе товаров животного происхождения, Нальчик-2007.КБГСХА.

### **6.4. Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

### КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы

Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические работы 106 час; СРС 41 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ	Электр	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		25	25
ПЗ	Технология колбасных изделий : [учебное пособие для СПО]	Л.П. Лаврова, В.В. Крылова	СПб. : Квадро	2020	+		+		19	19
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+			25
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань: электронно-библиотечная система	2017		+				<a href="https://e.lanbook.com/book/96860">https://e.lanbook.com/book/96860</a>
ПЗ	Мясные продукты	Г. Фейнер	Санкт-Петербург: Профессия	2010	+		+		3	3
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		25	63
ПЗ	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий - 2-е изд., перераб. и доп.	В. Г. Зонин	Санкт-Петербург: Профессия	2017	+		+		1	1

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

института

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» со студентами в течении 3 и 4 семестров проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Дисциплинарные модули (ДМ)	Календарный модуль 1				Итого баллов
	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Тестирование, выполнение контр. работы, диф.зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub> -ДМ <sub>3</sub>	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
ИТОГО за КМ <sub>1</sub>	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
Календарный модуль 2					
ДМ <sub>4</sub> -ДМ <sub>5</sub>	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
ИТОГО за КМ <sub>2</sub>	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
Итого за курс	10	20	30	40	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем ведущего практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- тестирование в конце каждого модуля.;
- выполнение контрольной работы.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – диф.зачет (4 семестр), который проводится в виде устного собеседования по вопросам.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы».

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад-презентацию или проект статьи на студенческую конференцию.

Шкала интервальных баллов, соответствующая итоговой оценке:

Неудовлетворительно – менее 60 баллов

Удовлетворительно – 60 – 72 баллов

Хорошо – 73 – 86 баллов

Отлично – 87 – 100 баллов;

Количество баллов, достаточное для допуска к промежуточному контролю – 45 баллов. Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (3-07); лаборатории ТК и ПБ (3-16, 3-12, 3-08, 3-18), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное, технологическое), нормативная документация и справочная литература.

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

При проведении занятий сохраняются традиционные практические занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются материалы международных выставок продукции, оборудования, технологических линий в виде показа видео фильмов.

Практические занятия проводятся в следующих формах: групповая работа; анализ результатов демонстрационного эксперимента.

Дисциплину «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» рекомендуется разбить на пять модулей. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен подготовиться к выполнению практической работы, выполнить практическую работу в лаборатории и защитить её. Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы.

Для подготовки и фиксирования практических работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к практическим работам. Домашняя подготовка является необходимой частью практической работы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение практической работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

## 10. Образовательные технологии

Таблица 8

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.2	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.1	ПР	Сократическая беседа, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.2	ПР	Анализ конкретной ситуации
Модульная единица 3.1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.1	ПР	Сократическая беседа, интеллектуальная разминка
Модульная единица 1.2	ПР	Анализ конкретной ситуации



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

Рыгалова Е.А., канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**«Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология**  
**переработки мяса птицы»**  
**по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология**  
**мяса и мясных продуктов.**

Предложенная на рецензию программа, разработанная ассистентом кафедры ТК и ПБ Рыгаловой Е.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 2 и 3 курса, обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание практических занятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор ООО «Пищепром» Евсеев М.А.